

# CHUBU 2013 Food Service Equipment

<http://www.chubu-net.co.jp/food/>  Click here

## 厨房・調理機器カタログ 2013

PRO CHEF

Hatsuyuki

トキワ

CHUBU IH

JOYTEC

### PRO CHEF

プロシェフ  
調理機

P1~7



### ① 野菜スライサー



- ③ ミジン切り機
- ④ 野菜脱水機
- ⑤ ピーラー(皮むき機)
- ⑥ フードプロセッサー
- ⑦ ハムスライサー
- ⑧ フレッシュジュース

### Hatsuyuki

初雪氷削機(かき氷機)  
アイスクラッシャー  
(砕氷機)

P9~14



### ⑨ ブロック アイス スライサー



- ⑪ キューブアイス  
スライサー
- ⑬ アイススライサー&  
クラッシャー
- ⑭ アイスクラッシャー

### HOT FRESH

#### ⑪ タオルウォーマー (おしぼり保温庫)



### 真空包装機

#### ⑫ 真空包装機



### フローズンドリンクマシン

#### JOYTEC

#### ⑬ フローズン ドリンクマシン



### スムージーマシン

#### ⑮ カップブレンダー

カップで直接  
スムージー!!



### 電気式オーブン

#### ⑯ バーム クーヘン オーブン



#### ⑰ ベーカリー オーブン ピザオーブン

### ガス式炊飯器

#### ⑱ 釜めし 炊飯器



#### ⑲ 大釜炊飯器

### 焼き物名人

#### ⑳ 焼物器 串焼器



### 鉄板焼き器

#### ㉑ 鉄板焼き テーブル グリドル



### アイスクリーマー

#### ㉒ アイス クリーマー



### IH缶ウォーマー

#### ㉓ IH 缶ウォーマー



### 別冊カタログ



裏表紙を参照ください。

### トキワ

### トキワ鉄器

P25~30

#### ㉔ しゃぶしゃぶ鍋



#### ㉕ アルミ釜めし



#### ㉖ 焼肉鉄板



#### ㉗ 焼いも用鍋



#### ㉘ すきやき鍋



#### ㉙ やまが鍋



#### ㉚ ステーキ皿



#### ㉛ ステーキ皿



※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

※製品の価格・仕様等につきましては、ご購入前によくご確認下さい。(改良等の為予告なく変更する事がございます。)

INDEX

調理機  
DECUTTING

初雪氷削機  
Hatsuyuki

IH缶ウォーマー  
QuickHot!  
フローズンドリンクマシン

タオルウォーマー

真空包装機

電気式オーブン

加熱機器

鉄器  
TOKIWA



INDEX

PRO CHEF  
野菜スライサー

01 キャベツスライサー  
SS-4300

02 ミニスライサー  
SS-250C  
SS-350A

ネギスライサー  
SW-820B

オロシ専用機  
RG-20B

ミジン切り機

03 パーチャルフードカッター  
CV-150B  
CV-220A

04 皿式フードカッター  
SC-350A

野菜脱水機

04 野菜脱水機  
VS-250N  
VS-400  
VS-500 送料別

05 ピーラー(皮むき機)  
HP-5S  
HP-10N

フードプロセッサー  
PS-3000S

06 ハムスライサー  
MS25MB  
MS30MA  
ING350

07 フレッシュジュース  
HJ-3A

野菜スライサー

プロシェフ調理機シリーズは、手間のかかる野菜などのスライス・千切り・オロシ等の下処理をスピーディに行う小型の調理機器です。  
野菜のスライス、ミジン切り、千切り、オロシ用の機器を中心に、フードプロセッサー・ピーラー(皮むき機)・脱水機・ジュース等豊富なラインナップがあります。

野菜スライサー・カッターの用途別使用例

切り方	食材	野菜スライサー・カッターの用途別使用例				
		ミニ スライサー	キャベツ スライサー	ネギ スライサー	オロシ 専用機	
スライス (薄切り) (厚み1.0mm程度)	キャベツ	○	○	○	×	×
	タマネギ	○	○	×	×	×
	キュウリ	○	○	×	×	×
	ニンジン	○	○	×	×	×
	ジャガイモ	○	○	×	×	×
サラダ・付け 合わせ等	ネギ	×	×	×	○	×
スライス (中厚切り) (厚み2.5mm程度)	タマネギ	○	○	×	×	×
	オニオンリング 付け等	○	○	×	×	×
千切り サラダ・キンピラ カキアゲ等	ニンジン	○	○	×	×	×
	ダイコン	○	○	×	×	×
オロシ	ダイコン	○	○	×	×	○
ミジン切り サラダ・タコヤキ ギョーザ等	キャベツ タマネギ	→P5 フードカッター				

※食材の特性などにより、うまく切る事ができない場合があります。

キャベツのスライス

■キャベツスライサー  
キャベツ専用のスライサーです。キャベツをカットし、芯を取り除いてから機械にセットすれば、スライスを自動で行う調理機です。スライスの厚みが5mmまで調節できます。専用の刃物研磨器が標準装備されていますので、刃物の切れ味が悪くなってきたら刃先を研磨することができます。

キャベツ専用の  
自動スライサー

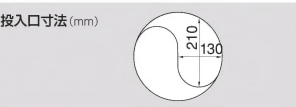
キャベツスライサー



型式 SS-4300

本体価格(税別) ¥158,000

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/150/180W
- 定格時間/連続
- 外形寸法/幅362×奥行384×高さ498mm
- 質量/18kg
- 処理能力/0.6/0.8kg/min (0.8mm厚)



●使用方法

- ①キャベツの芯を取り、適宜に切ってセットします。
- ②スイッチONで自動的にスライスされます。



●厚みワンタッチ調節

0.8～5mmまで、ダイヤルで簡単にお好みの厚さに調整できます。



●研磨器セット標準装備

刃物の切れ味がよみがえります。



野菜のスライス・千切り・オロシ

■ミニスライサー  
小型の野菜用スライサーです。オプションの円盤を交換することで、スライス・千切り・オロシができる汎用機です。サラダ用のキャベツ・にんじん・きゅうりや付け合せ用のレモンのスライスのほか、大根オロシ等にお使いいただけます。標準タイプの「SS-250C」とひとまわり大きいタイプの「SS-350A」がご用意されています。「SS-350A」は5mmまでスライスの厚み調節できるスライス円盤を標準装備しています。

刃物の交換で用途も広がる!  
小型万能スライサー

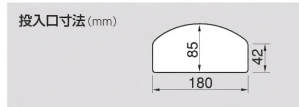
ミニスライサー



型式 SS-250C

本体価格(税別) ¥68,800

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/115/125W
- 定格時間/連続
- 外形寸法/幅320×奥行270×高さ505mm
- 質量/7.5kg
- 処理能力/キャベツ約1.5kg/min (0.8mm厚)
- スライス円盤 (0.8mm厚2枚付) 標準装備



●刃物円盤の交換 (SS-250C)



別売品 (SS-250C)

●薄切り用スライス円盤 (2枚付)  
キャベツ・タマネギ等  
各 ¥7,500  
SS-0.5B (0.5mm厚)  
SS-0.8B (0.8mm厚)  
SS-1.2B (1.2mm厚)  
SS-1.5B (1.5mm厚)

●千切り円盤  
ニンジン・大根・キュウリ等  
各 ¥13,000  
SS-C1B (W1.2×H3.0mm)  
SS-C2B (W1.5×H3.0mm)  
SS-C3B (W2.0×H4.0mm)

●おろし円盤  
大根・ニンジンのおろし  
¥15,500  
SS-D1B

別売品 (SS-350A)

●千切り円盤  
大根・キュウリ・ニンジン等  
各 ¥25,000  
SS-3012 (W1.2×H3.0mm)  
SS-3020 (W2.0×H3.0mm)  
SS-4030 (W4.0×H3.0mm)

●おろし円盤  
大根・ニンジンのおろし  
¥29,000  
SS-D100

ネギのスライス

■ネギスライサー  
ネギの輪切り専用のスライサーです。ネギをカットし、機械にセットすれば、ベルトでネギを送り込みスライスを自動で行う調理機です。スライスの厚みが5mmまで調節できます。専用の刃物研磨器が標準装備されていますので、刃物の切れ味が悪くなってきたら刃先を研磨することができます。

ネギの輪切り専用の  
自動スライサー

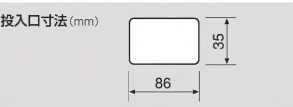
ネギスライサー



型式 SW-820B

本体価格(税別) ¥164,000

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/300/360W
- 定格時間/20分
- 外形寸法/幅258×奥行437(+125)×高さ426mm
- 質量/12kg
- おろし能力/大根約1.2/1.5 (kg/min)



●使用方法

- ①ネギの根元を切り落とします。
- ②ネギを送り込むベルトに挟めば、あとは全自動でスライスします。



●厚みワンタッチ調節

1～5mmまで、ダイヤルで簡単にお好みの厚さに調整できます。



●研磨セット標準装備

刃物の切れ味がよみがえります。



大根オロシ

■オロシ専用機  
大根などのオロシ専用機です。大根をカットし、投入口に入れて、押し棒で押し込むタイプの調理機です。オロシ円盤が、表面(標準)と裏面(細か目)の両面オロシ刃になっており、用途に合わせてお使いいただけます。

大根おろし専用の  
オロシ機

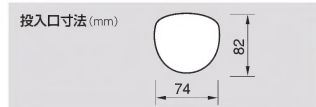
オロシ専用機



型式 RG-20B

本体価格(税別) ¥88,000

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/300/360W
- 定格時間/20分
- 外形寸法/幅265×奥行367×高さ405mm
- 質量/12kg
- おろし能力/大根約1.2/1.5 (kg/min)



●使用方法

- ①食材を直径7cm以内にカットします。
- ②投入口に入れて押し棒で押しします。



●両面おろし円盤標準装備

裏表で粗さが選べます。



●ワンタッチで円盤交換

止めネジを外し、刃物円盤を入れ替えてセットするだけでOK。





⚠ 食材の切削写真はイメージ画像です。  
食材の種類や状態により写真の様に切削できない事もあります。

## ミジン切り機

### ■バッチカルフードカッター

野菜のミジン切り専用機です。スイッチを入れ、芯などを取り除き、4センチ程度にカットした野菜を製品を起動させた状態で投入口から入ると、下の排出口からミジン切りになった野菜が排出されます。

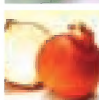
キャベツ・玉ねぎ・にんじん(※1)等のミジン切りにお使いいただけます。

(※1)にんじん等のカットしたい食材が固いものは、刃物に噛み込んでみじん切りができない場合がございます。その場合は、更に食材を細かくカットしてから機械に投入してください。

### キャベツ・玉ねぎ等のミジン切り機

### 時間のかかるミジン切り作業を省力化

#### バッチカルフードカッター



MINI

型式 **CV-150B**

本体価格(税別) **¥53,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/160/150W
- 定格時間/30分
- 外形寸法/幅230×奥行272×高さ380mm
- 質量/5kg
- 処理能力/キャベツ約2.0〜3.6kg/min

投入口寸法(mm)



BIG

型式 **CV-220A**

本体価格(税別) **¥174,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/320/350W
- 定格時間/30分
- 外形寸法/幅364×奥行365×高さ470mm
- 質量/19kg
- 処理能力/キャベツ約3〜13kg/min

投入口寸法(mm)



#### ●使用方法(CV-150B・CV-220A同様)

- ①スイッチを入れてから適当な大きさにカットした食材を投入します。
- ②フタをのせ、食材が飛び散らないようにします。
- ③自動的にみじん切られ、排出口から排出されます。



#### ●粗さ調節付き

ツマミをスライドするだけでOK!



### ■皿式フードカッター

ミジン切り専用機です。野菜のみ又は野菜と肉を混ぜながらミジン切りができます。アセンチ程度にカットした食材をセットすれば、自動でカットを行います。餃子の具などの下処理にお使いいただけます。



### 野菜と肉を混ぜながら切れるカッター

#### 皿式フードカッター

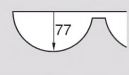


型式 **SC-350A**

本体価格(税別) **¥130,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/180/210W
- 定格時間 /25分
- 外形寸法/幅549×奥行407×高さ211mm
- 質量/14kg
- 血容量/6ℓ

皿寸法(mm)



#### ●使用方法

- ①食材を適当な大きさにカットします。
- ②カットした食材を機械の皿に投入します。



#### ●処理能力

玉ねぎ(200g/ヶ)

処理時間	処理量
1分間	10ヶ(2kg)

玉ねぎ(400g)×豚肉(1,600g)

処理時間	処理量
1〜2分間	2〜2.5kg

## 野菜脱水機

### ■野菜脱水機

野菜の水切り専用機です。付属の脱水袋に食材を入れて機械にセットすれば自動で脱水を行います。タイマースイッチなので、運転後は自動で停止します。(※2)排水が可能な場所に設置してください。

(※2)運転後に内部の脱水槽が惰性でしばらくの間回転しています。回転が止まってから蓋を開けて食材を取り出して下さい。

#### 野菜用脱水機

#### 野菜脱水機

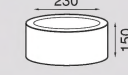


型式 **VS-250N**

本体価格(税別) **¥220,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/130/145W
- 定格時間/連続
- 外形寸法/幅430×奥行388×高さ457mm
- 質量/26kg
- タイマースイッチ付(最長15分)

庫内寸法(mm)



型式 **VS-400**

本体価格(税別) **¥298,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/140/160W
- 定格時間/20分
- 外形寸法/幅500×奥行421×高さ726mm
- 質量/32kg
- タイマースイッチ付(最長5分)

庫内寸法(mm)



#### ●使用方法(VS-250N)

- ①排水ホースをつける
- ②食材を袋に入れ、セットするだけ
- ③タイマースイッチでとても便利!



付属の排水ホースを本体の排水口に差し込み、もう一方の先を厨房の排水口等に入れます。



タイマーが切れた後もしばらくの間、庫内は惰性で回転しています。庫内の回転が完全に止まるまでフタを開けないでください。

近日発売

VS-400の後継タイプ



新型野菜脱水機 近日発売!!

型式 **VS-500A**

脱水槽がハズせて、お手入れ簡単!

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/140/160W
- 定格時間/20分
- 外形寸法/幅500×奥行422×高さ718mm
- 質量/33kg

脱水槽がハズせる!



⚠ 食材の切削写真はイメージ画像です。  
食材の種類や状態により写真の様に切削できない事もあります。

## ピーラー

■ピーラー  
じゃがいも等の皮むき専用機です。ヤスリ状の円盤が回転して食材の表面を削り取っていく機械です。円盤の裏面を使うと、食材の洗浄機としてもお使いいただけます。水を流しながら運転しますので、給排水のできる場所に設置してください。

### じゃがいも用皮むき機

#### ピーラー



5kgタイプ



型式 **HP-5S**  
本体価格  
(税別) **¥188,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/180/165W
- 定格時間/連続
- 外形寸法/幅380×奥行450×高さ540mm
- 質量/32kg
- 処理能力/5kg/2～3min

投入口寸法 (mm)



10kgタイプ



型式 **HP-10N**  
本体価格  
(税別) **¥228,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/225/270W
- 定格時間/連続
- 外形寸法/幅500×奥行485×高さ622mm
- 質量/28kg
- 処理能力/10kg/1～2min
- タイマー時間/最長15分
- 付属品/排水ホース1本(取付/バンド付)

投入口寸法 (mm)



#### ●使用方法 (HP-5S・HP-10N同様)

①取出口をロックし



②スイッチを入れ!  
(イラストはHP-10Nの場合)



③食材を投入!



円盤は表面が皮むき用、裏面は洗浄用にお使いいただけます。

## フードプロセッサー

■フードプロセッサー  
食材を細かく刻んだり、ペースト状にする調理機です。野菜のペースト、ピーナッツの粉碎、肉のミンチ、餃子の具、魚のすり身など食材・調理に合わせて様々な用途にお使いいただけます。

### 切る・混ぜる・こねるをスピード処理

#### フードプロセッサー

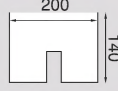


3ℓタイプ

型式 **PS-3000S**  
本体価格  
(税別) **¥125,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/440/430W
- 定格時間/連続
- 刃物回転数/1500/1800rpm
- 外形寸法/幅330×奥行265×高さ432mm
- 質量/16.4kg
- ホッパー容量/3ℓ
- 処理能力/2ℓ (液体には適合しない)

ホッパー寸法 (mm)



#### 別売品



標準装備  
替刃 ¥14,500



固い食材に!  
波刃 ¥14,500



パン練りに!  
練刃 ¥8,500

#### 使用例



ミンチ



ピーナッツの粉碎



パン練り

#### ●使用方法

①食材を投入します。



②フタを閉めてスイッチON。



## ハムスライサー (手動送りタイプ)

ハム等をスライスする専用のスライサーです。食材の送りは手動式です。回転している刃物に食材を前後に手でスライドさせてスライスを行います。スライスする食材が柔らかすぎても固すぎても、うまくスライスできませんのでご注意ください。

### −2℃程度の 半解凍物用スライサー

#### ハムスライサー



手動

厚み調節: 1～13mm

型式 **MS25MB**  
本体価格  
(税別) **¥153,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/60/74W
- 定格時間/15分
- 外形寸法/幅424×奥行500×高さ343mm
- スライス断面寸法/最大幅230×高さ150mm
- 質量/16.2kg



手動

厚み調節: 1～13mm

型式 **MS30MA**  
本体価格  
(税別) **¥248,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/90/85W
- 定格時間/15分
- 外形寸法/幅515×奥行580×高さ395mm
- スライス断面寸法/最大幅240×高さ190mm
- 質量/21.8kg



手動

厚み調節: 1～13mm

型式 **ING350**  
本体価格  
(税別) **¥480,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/120/160W
- 定格時間/15分
- スライス断面寸法/最大幅285×高さ250mm
- 外形寸法/幅770×奥行610×高さ630mm
- 質量/47kg

	MS25MB	MS30MA	ING350
刃物直径	250mm	300mm	350mm
スライス断面寸法 (最大)	150mm	190mm	250mm
	230mm	240mm	285mm





## フレッシュ ジュース

●ハンドルを回してしぼる手動式です。オレンジ・グレープフルーツ等の柑橘系フルーツ専用ジュースです。

柑橘系フルーツ用の手動式

## フレッシュ ジュース

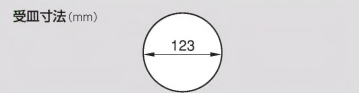


手動

型式 **HJ-3A**

本体価格(税別) **¥34,000**

●外形寸法/幅201×奥行215×高さ500mm  
●質量/7.5kg



## カップブレンダー スムージーマシン

カップで直接フローズンドリンクができる!

カップブレンダースムージーマシン

新鮮な野菜&果物を  
その場でミキシング!



型式 **SM281A**

●外形寸法/幅228×奥行370×高さ586mm ●定格消費電力/225/230W  
●電源/単相 100V 50/60Hz ●質量(本体重さ)/18kg

フルーツ・野菜等を使ってオリジナルドリンク!!

使用方法



① カップに材料を入れます。



② マシンにセットします。



③ スタートボタンを押します。



④ ミキシング終了後自動停止します。

## INDEX

### ブロックアイススライサー

09 アイススライサー  
HF-8BP-1

09 ブロックアイススライサー  
HA-10LA  
HA-110S  
HF-300P  
HF-700P  
HB-320A

### キューブアイススライサー

11 キューブアイススライサー  
HC-18C  
HC-S32A  
HC-77A  
HC-80

12 アイススライサー  
HC-8P

### アイススライサー& クラッシャー

11 アイススライサー&クラッシャー  
CS-18C  
CS-S32A  
CS-45  
CS-120

### アイスクラッシャー

14 電動式アイスクラッシャー  
HS-28  
HS-17

14 手動式アイスクラッシャー  
HA-1700

### フローズンドリンクマシン

15 フローズンドリンクマシン  
SB-20N

### カップブレンダー スムージーマシン

15 カップブレンダースムージーマシン  
SM281A

### アイスクリーマー

15 アイスクリーマー  
SE-100A



フラッペ  
**Frappe**  
かき氷



アイスクリーム  
**IceCream**



スムージー  
**Smoothie**  
フローズン  
**Frozen**

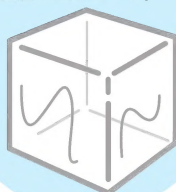


■市販のブロック氷(半貫目氷)を使うかき氷機です。  
(HA-10LAは専用カップの氷を使用します。)

## ブロックアイススライサー



半貫目氷をお使い下さい。  
(13cm程度の大きさです)

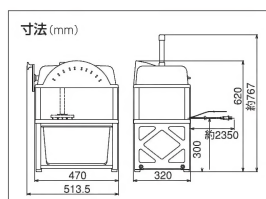


### ブロック氷用 アイススライサー (ストッカー付)



型式 **HF-8BP-1**  
本体価格  
(税別) **¥320,000**

電 源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	150/180W
標準能力	1.8/2.2 (kg/min)
円盤有効径	φ約212mm
寸 法	幅514×奥行320×高さ620mm
質 量	32kg



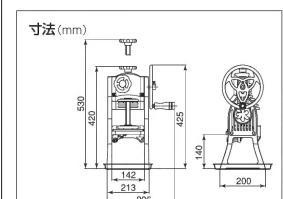
### 専用カップで氷をつくる!! 小型の手動かき氷機

### ブロックアイススライサー



型式 **HA-10LA**  
本体価格  
(税別) **¥54,000**

電 源	—
定格消費電力	—
標準能力	0.2~0.9 (kg/min) (スライス幅を段階調節)
円盤有効径	φ約120mm
寸 法	幅213×奥行200×高さ425mm (ハンドル・バット含まず)
質 量	9.5kg (バット含まず)



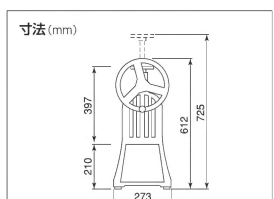
### 今も変わらない懐かしいデザイン! 永遠のベストセラー

### ブロックアイススライサー



型式 **HA-110S**  
本体価格  
(税別) **¥78,000**

電 源	—
定格消費電力	—
標準能力	0.7 (kg/min)
円盤有効径	φ約200mm
寸 法	幅399×奥行273×高さ612mm
質 量	14.5kg



### ブロックアイススライサー操作手順



初雪のブロックアイススライサーには、安全性を考慮したカバーがついています。カバーオープン時はスイッチが入りません。

### リフトアップ機構とは?

氷を削らずに放置した場合に、氷が溶けにくく、長持ちさせる為の機構です。(写真は室温24.5℃で4時間放置)



**注目**



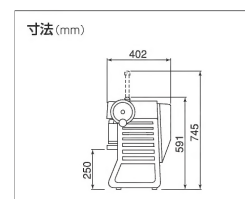
### 低価格!! スタンダードタイプ

### ブロックアイススライサー



型式 **HF-300P**  
本体価格  
(税別) **¥125,000**

電 源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	180/150W
標準能力	1.8/2.2 (kg/min)
円盤有効径	φ約200mm (高さMAX160mm)
寸 法	幅350×奥行402×高さ591mm
質 量	29kg



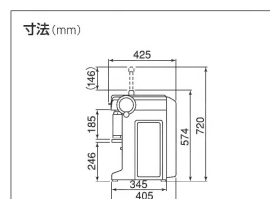
### 軽量!! アルミフレームタイプ

### ブロックアイススライサー



型式 **HF-700P**  
本体価格  
(税別) **¥148,000**

電 源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	180/150W
標準能力	1.8/2.2 (kg/min)
円盤有効径	φ約200mm (高さMAX150mm)
寸 法	幅345×奥行425×高さ574mm
質 量	23kg



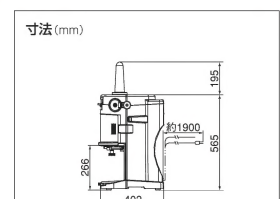
### 氷が長持ち!!リフトアップ機構!! 低騒音&省エネ&清浄性UP!!

### おすすめ品



型式 **HB-320A**  
本体価格  
(税別) **¥130,000**

電 源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	95/82.5W
標準能力	1.8/2.2 (kg/min)
円盤有効径	φ約200mm (高さMAX160mm)
寸 法	幅355×奥行402×高さ565 (+195) mm
質 量	20kg



### オプション

### 大型水受けバット



機器に付く水滴を受ける  
大型の水受けバットです。



## キューブアイススライサー

■3cm程度のキューブアイスを使うかき氷機です。  
(※HC-18Cは製氷機のチップアイスでも使用いただけます。)

### キューブアイススライサー操作手順

- ①氷を入れ蓋を閉めます。
- ②粗さを調節後、器を準備し、スイッチを入れます。



ツマミで粗さ調節ができます。

### 分解洗浄

回転羽根が取り外せる  
タイプです。



分解できてお手入れ簡単!!

氷点直下!  
キーンと冷えた  
「フラッペ」デザートが  
簡単にできる!  
夏の定番メニューに!



### オプション

#### 大型水受バット

近日  
発売



使用例

低価格!!  
コンパクトタイプ

### キューブアイススライサー

mini



ご注文の際は、色をご指定ください。



角氷入数  
約18個

チップアイス対応

型式 **HC-18C**

本体価格  
(税別) **¥95,000**

お手入れ簡単!!  
スタンダードタイプ

### キューブアイススライサー

分解洗浄

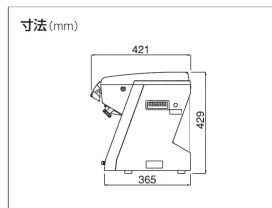
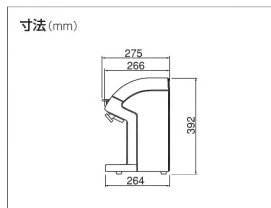


角氷入数  
約35個

型式 **HC-S32A**

本体価格  
(税別) **¥118,000**

電 源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	138/130W (定格時間20分)	250/250W
標準能力	1.0/1.3 (kg/min)	1.4/1.7 (kg/min)
角氷入数	約18個 (3cm角)	約35個 (3cm角)
寸 法	幅230×奥行266×高さ392mm	幅306×奥行402×高さ429mm
質 量	9kg	15kg



新登場!!  
大型低価格タイプ

### キューブアイススライサー



角氷入数  
約77個

型式 **HC-77A**

本体価格  
(税別) **¥150,000**

氷が80個入る!!  
大型タイプ

Big

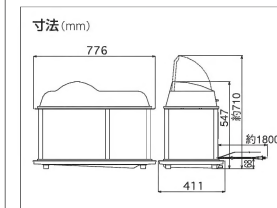
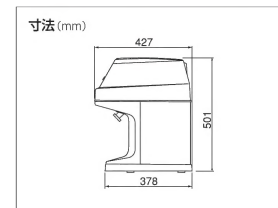
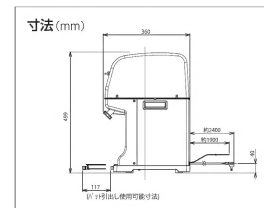


角氷入数  
約80個

型式 **HC-80**

本体価格  
(税別) **¥178,000**

電 源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	250/250W	250/250W	240/240W
標準能力	2.5/3.0 (kg/min)	1.5/1.8 (kg/min)	1.5/1.8 (kg/min)
角氷入数	約77個 (3cm角)	約80個 (3cm角)	約35個 (3cm角)
寸 法	幅290×奥行360×高さ499mm	幅293×奥行427×高さ501mm	幅776×奥行411×高さ547mm
質 量	16.2kg	22kg	26.5kg



キューブ氷用

### アイススライサー (ストッカー付)

蛍光灯付



ストッカー  
付

型式 **HC-8P**

本体価格  
(税別) **¥300,000**



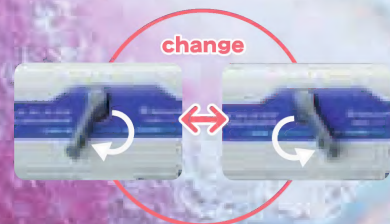
# アイススライサー & クラッシャー

■アイススライサー&クラッシャーは  
かき氷機とアイスクラッシャーの機能  
を合わせ持つ、1台2役の製品です。

レバー一つで、かき氷とクラッシュアイスの切替ができます



SLICER スライサー



CRUSHER クラッシャー

	低価格!! コンパクトタイプ	お手入れ簡単!! スタンダードタイプ	氷が60個入る!! 大型タイプ	氷が120個入る!! 省スペースタイプ
<b>アイススライサー&amp;クラッシャー</b>				
				
角氷入数 約18個 <small>チップアイス対応</small>	角氷入数 約35個	角氷入数 約60個	角氷入数 約120個	
型式 <b>CS-18C</b> 本体価格 (税別) <b>¥105,000</b>	型式 <b>CS-S32A</b> 本体価格 (税別) <b>¥138,000</b>	型式 <b>CS-45</b> 本体価格 (税別) <b>¥218,000</b>	型式 <b>CS-120</b> 本体価格 (税別) <b>¥118,000</b>	
電 源 単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	
定格消費電力 150/180W	295/320W	295/320W	200/180W (定格時間20分)	
標準能力 スライス:1.0/1.3 (kg/min) クラッシュ:8.0/9.5 (kg/min)	スライス:1.4/1.7 (kg/min) クラッシュ:8.5/10.0 (kg/min) (クラッシュ幅:18mm)	スライス:1.7/2.0 (kg/min) クラッシュ:8.5/10.0 (kg/min) (クラッシュ幅:18mm) (細) 5.8/7.0 (kg/min) (幅:12mm)	スライス:1.2/1.6 (kg/min) クラッシュ:9.6/11.4 (kg/min)	
角氷入数 約18個 (3cm角)	約35個 (3cm角)	約60個 (3cm角)	約120個	
寸 法 幅230×奥行266×高さ392mm	幅306×奥行421×高さ429mm	幅346×奥行420×高さ441mm	幅234×奥行322×高さ652mm	
質 量 10kg	16kg	26kg	12kg	
				

分解できて  
お手入れ簡単!!

分解洗浄

各部分が外せて  
お手入れがし易い。



# アイス クラッシャー



コンパクトタイプ

スタンダードタイプ

電動式アイスクラッシャー

お手軽で人気No.1

手動式アイスクラッシャー



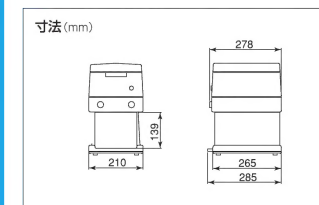
電動

粗さ2段階切替 粗:約20mm 細:約12mm塊

型式 **HS-28**

本体価格 (税別) **¥88,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/82/120W(定格時間10分)
- 標準能力/0.8~1.5 (kg/min)
- 角氷入数/約30個 (3cm角)
- 寸法/幅210×奥行285×高さ355mm
- 質量/5.8kg



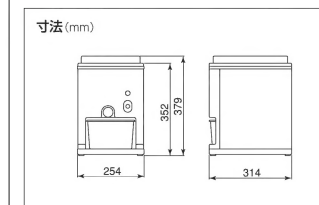
電動

粗さ3段階切替 粗:約25mm 中:約20mm 細:約12mm塊

型式 **HS-17**

本体価格 (税別) **¥148,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/115/125W
- 標準能力/1.3~4.0 (kg/min)
- 角氷入数/約50個 (3cm角)
- 寸法/幅254×奥行314×高さ379mm
- 質量/16kg



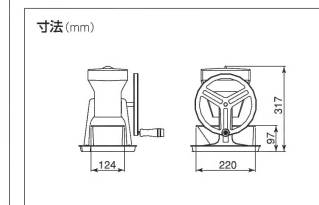
手動

氷砕粗さ  
約12mm塊

型式 **HA-1700**

本体価格 (税別) **¥28,000**

- 標準能力/0.6 (kg/min)
- 寸法/幅316×奥行260×高さ317mm
- 質量/5kg



●初雪アイススライサー&クラッシャー、アイススライサー、クラッシャーを発電機で使いしないでください。  
●地域によっては、屋外等での機器の使用が許可されない場合がありますので、  
当該機関(保健所等)までお問合せ下さい。





# フローズンドリンクマシン

## フローズンドリンクマシン

JOYREC



## スライサー&クラッシャーにブレンダー機能が付いた!!

かき氷機、アイスクラッシャー、ジュサー、ミキサー、フローズンマシンの機能を兼ね備えた1台4役の画期的な新製品登場!! (SB-20N)  
省スペースで、サイドメニュー、デザートメニューがバラエティーに広がります。

今までの機能に...



新機能!!



別冊カタログをご請求下さい。



## カップブレンダー スムージーマシン

カップで直接  
フローズンドリンクができる!

カップブレンダースムージーマシン



型式 **SM281A**

- 外形寸法/幅228×奥行370×高さ586mm
- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/225/230W
- 質量(本体重さ)/18kg

フルーツ・野菜等を使ってオリジナルドリンク!!

使用方法



①カップに材料を入れます。 ②マシンにセットします。



③スタートボタンを押します。 ④ミキシング終了後自動停止します。

## アイス クリーマー

ノンフロン方式の  
お手軽卓上タイプ

アイスクリーマー

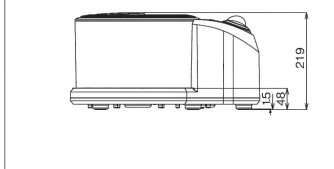
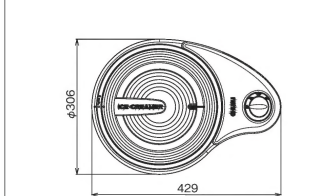


型式 **SE-100A**

本体価格  
(税別) **¥68,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/50/45W
- 外形寸法/幅429×奥行306×高さ219mm
- 質量/6.5kg
- 1回の処理能力/0.8ℓ

寸法(mm)



⚠ 営業許可が必要な場合があります。事前に当該機関(保健所)までお問合せください。

# Quick Hot! IH缶ウォーマー

## IH缶ウォーマー

IHを使って、飲料等を数10秒で加熱できる  
瞬間加熱機器です。



簡単ワンタッチ操作の1ボタンタイプ。

温度(高・中・低)が選べる! 3ボタンタイプ。

IH缶ウォーマー

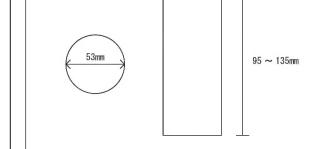


細缶用

型式 **DK1BSA**

- 外形寸法/幅246×奥行257×高さ202mm
- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/1400W
- 質量/3kg

加熱缶寸法(mm)

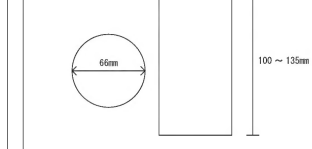


太缶用

型式 **DK1BLA**

- 外形寸法/幅246×奥行257×高さ202mm
- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/1400W
- 質量/3kg

加熱缶寸法(mm)

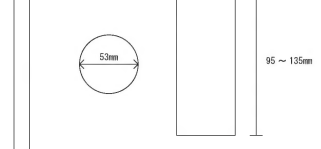


細缶用

型式 **DK1BTA**

- 外形寸法/幅246×奥行257×高さ202mm
- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/1400W
- 質量/3kg

加熱缶寸法(mm)

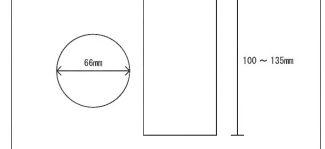


太缶用

型式 **DK1BFA**

- 外形寸法/幅246×奥行257×高さ202mm
- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/1400W
- 質量/3kg

加熱缶寸法(mm)



オプション

専用の調理缶を使って、  
スープの加熱等にも応用できます。

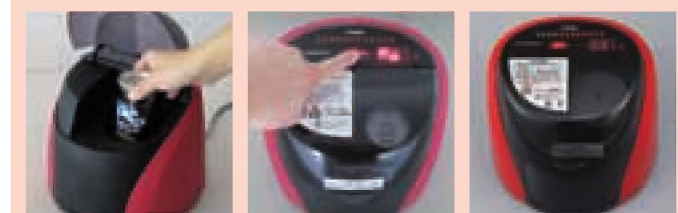


《専用缶》

自動販売機やコンビニエンスストアの  
**省エネ・節電対策に!**



使用方法



①缶をセットする。 ②ボタンを押して加熱スタート。 ③終了音が鳴ったら加熱完了。



●おしぼりの本数はおしぼりを巻いた直径が3cm程度の場合

タオルウォーマー



温かいor冷たいの切替ができる!!  
タオルクーラー&ウォーマー



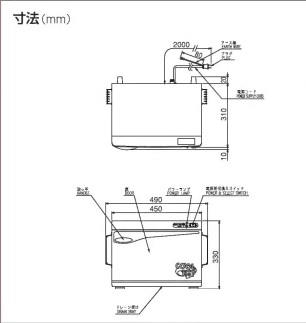
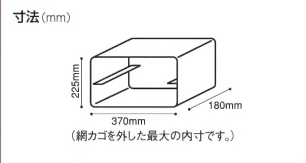
75本  
タイプ

温冷切替タイプ

型式 MC75SA

本体価格 (税別) **¥58,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/(温)180W(冷)120W
- 庫内温度/(温)65~75℃
- 庫内温度/(冷)室温-15℃>0℃
- 外形寸法/幅450(+40)×奥行320(+20)×高さ330mm
- 庫内寸法/幅370×奥行180×高さ225mm
- 庫内容量/15リットル
- 質量/11kg



大容量の大型タイプ  
タオルウォーマー



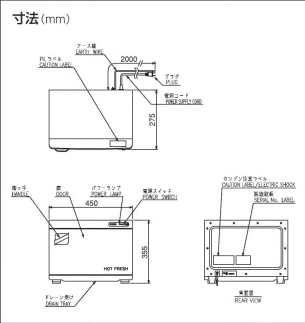
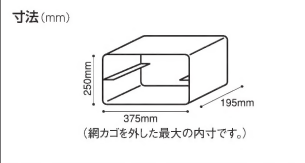
75本  
タイプ

横開きタイプ

型式 MT75SA

本体価格 (税別) **¥41,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力(起動時)/180W(390W)
- 庫内温度/65~75℃
- 外形寸法/幅450×奥行275×高さ355mm
- 庫内寸法/幅375×奥行195×高さ250mm
- 庫内容量/18リットル
- 質量/6.5kg



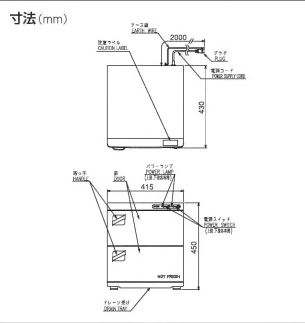
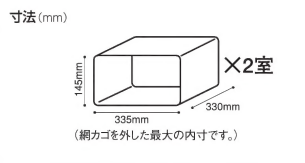
150本  
タイプ

横開きタイプ

型式 MT150A

本体価格 (税別) **¥65,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力(起動時)/320W(690W)
- 庫内温度/65~75℃
- 外形寸法/幅415×奥行430×高さ450mm
- 庫内寸法/幅335×奥行330×高さ145mm(×2室)
- 庫内容量/16リットル(×2室)
- 質量/10kg



25本タイプ / 50本タイプ

内装に合わせて木目調タイプ

木目調タイプ

シックで落ちついた色あい  
Mタイプ



25本タイプ MT25FA(M)  
50本タイプ MT50FA(M)



型式 MT25FA(M)

本体価格 (税別) **¥36,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/130W
- 庫内温度/65~75℃
- 外形寸法/幅350×奥行270×高さ250mm
- 庫内寸法/幅275×奥行195×高さ140mm
- 庫内容量/7.5リットル
- 質量/4kg

型式 MT50FA(M)

本体価格 (税別) **¥39,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力(起動時)/150W(320W)
- 庫内温度/65~75℃
- 外形寸法/幅420×奥行275×高さ290mm
- 庫内寸法/幅345×奥行195×高さ180mm
- 庫内容量/12リットル
- 質量/5.5kg

明るい木目調の  
LMタイプ



25本タイプ MT25FA(LM)  
50本タイプ MT50FA(LM)



型式 MT25FA(LM)

本体価格 (税別) **¥36,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/130W
- 庫内温度/65~75℃
- 外形寸法/幅350×奥行270×高さ250mm
- 庫内寸法/幅275×奥行195×高さ140mm
- 庫内容量/7.5リットル
- 質量/4kg

型式 MT50FA(LM)

本体価格 (税別) **¥39,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力(起動時)/150W(320W)
- 庫内温度/65~75℃
- 外形寸法/幅420×奥行275×高さ290mm
- 庫内寸法/幅345×奥行195×高さ180mm
- 庫内容量/12リットル
- 質量/5.5kg

バリエーション豊富なスタンダードタイプ

タオルウォーマー



25本タイプ MT25FA  
50本タイプ MT50FA



型式 MT25FA

本体価格 (税別) **¥34,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/130W
- 庫内温度/65~75℃
- 外形寸法/幅350×奥行270×高さ250mm
- 庫内寸法/幅275×奥行195×高さ140mm
- 庫内容量/7.5リットル
- 質量/4kg

型式 MT50FA

本体価格 (税別) **¥37,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力(起動時)/150W(320W)
- 庫内温度/65~75℃
- 外形寸法/幅420×奥行275×高さ290mm
- 庫内寸法/幅345×奥行195×高さ180mm
- 庫内容量/12リットル
- 質量/5.5kg



25本タイプ MT25SA  
50本タイプ MT50SA



型式 MT25SA

本体価格 (税別) **¥32,000**

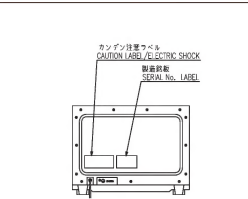
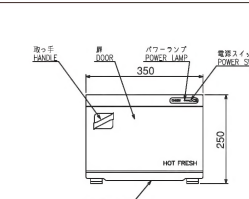
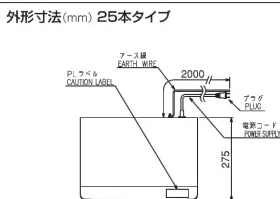
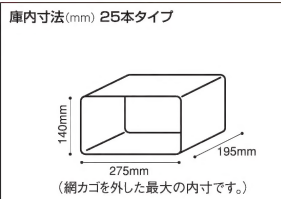
- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/130W
- 庫内温度/65~75℃
- 外形寸法/幅350×奥行270×高さ250mm
- 庫内寸法/幅275×奥行195×高さ140mm
- 庫内容量/7.5リットル
- 質量/4kg

型式 MT50SA

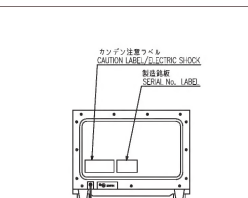
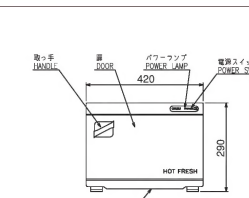
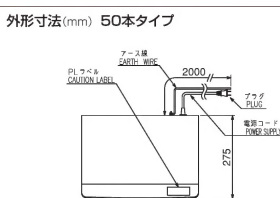
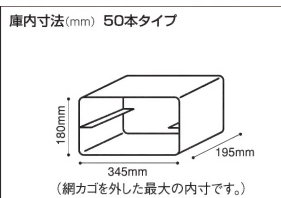
本体価格 (税別) **¥35,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力(起動時)/150W(320W)
- 庫内温度/65~75℃
- 外形寸法/幅420×奥行275×高さ290mm
- 庫内寸法/幅345×奥行195×高さ180mm
- 庫内容量/12リットル
- 質量/5.5kg

25本タイプ



50本タイプ





真空包装機



こんな問題を  
ピピッと解決!!



食材のロスが多くてもったいない

食材の仕入れや仕込みの工夫で、食材のロスに大きな差が出ます。真空パックなら鮮度・品質を長期間保ち、計画的な生産が可能となります。

仕込みの時間がない

手の空いた時に、計画的仕込みができます。

冷蔵庫がすぐにいっぱいになる

真空パックなら、スペースの有効活用ができ、収納率アップ。

商品のお持ち帰りができない

中身がこぼれない、かさばらない真空パックはテイクアウトに最適。



ぼくは、真空包装機!  
オートマチックだから操作は簡単!  
新鮮な野菜、肉、魚と  
長〜くお友達でいられます

真空パックの保存例		
食 品	保管温度	貯蔵寿命
牛肉(生)	2〜3℃	24〜28日(冷凍は1年)
牛肉(調理済)	2〜3℃	28〜35日
にんじん(調理済)	2〜3℃	14〜21日
冷凍豚肉(生)	-18℃	3〜4ヶ月
魚(捕りたて)	2〜3℃	5〜6日
魚(生)	-18℃	半 年

※貯蔵寿命はパック時の食材の鮮度や保存状態で大きく異なります。

各機能マークの説明

100V

100V仕様です。

200V

200V仕様です。

デジタル

デジタル表示です。

プログラム

プログラム設定ができます。

時間設定

真空度合を時間で設定できます。

センサー設定

真空度合を気圧で設定できます。

ダブルシール

2本のシール線で圧着します。

液体プレート

液体物用のプレート付です。

操作は簡単です!!

①プログラムを設定します。  
(9つのプログラムができます。)



②食材をセットする



③フタを閉じれば...



④できあがり

真空包装機(卓上100Vタイプ)

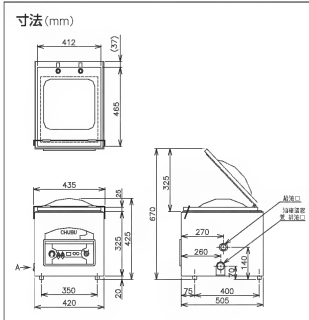
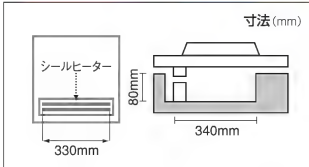


※ME600Bは  
ガス封入に対応していません。

型式 **ME600B**  
本体価格  
(税別) **¥488,000**

- 包装可能寸法/幅330×奥行340×高さ80(中央部135)mm
- 外形寸法/幅420×奥行505×高さ425mm
- バキュームポンプ能力/16/19m³/h
- 電源/単相100V(50/60Hz) 0.86/0.825kW 9.0A
- 質量/47kg

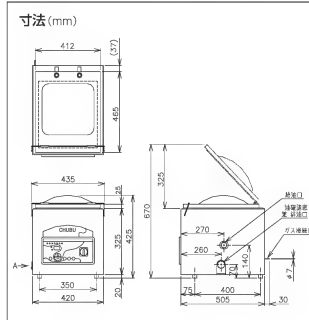
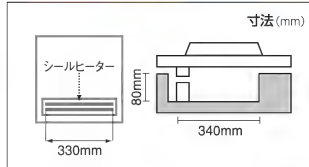
100V デジタル プログラム  
時間設定 センサー設定 ダブルシール 液体プレート



型式 **ME100B(100V)**  
本体価格  
(税別) **¥690,000**

- 包装可能寸法/幅330×奥行340×高さ80(中央部135)mm
- 外形寸法/幅420×奥行535×高さ425mm
- バキュームポンプ能力/16/19m³/h
- 電源/単相100V(50/60Hz) 0.87/0.83kW 9.5A
- 質量/49kg

100V デジタル プログラム  
時間設定 センサー設定 ダブルシール 液体プレート



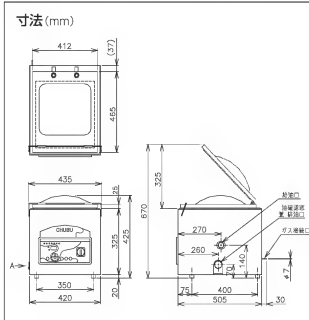
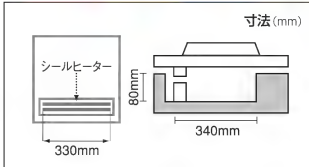
真空包装機(卓上200Vタイプ)



型式 **ME100B(200V)**  
本体価格  
(税別) **¥690,000**

- 包装可能寸法/幅330×奥行340×高さ80(中央部135)mm
- 外形寸法/幅420×奥行535×高さ425mm
- バキュームポンプ能力/16/19m³/h
- 電源/三相200V(50/60Hz) 1.3kW
- 質量/49kg

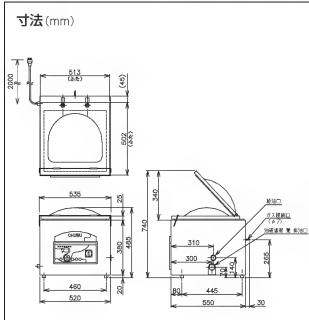
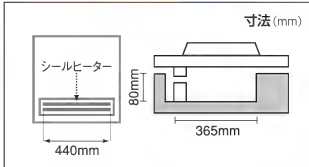
200V デジタル プログラム  
時間設定 センサー設定 ダブルシール 液体プレート



型式 **ME150B**  
本体価格  
(税別) **¥760,000**

- 包装可能寸法/幅440×奥行365×高さ80(中央部170)mm
- 外形寸法/幅540×奥行610×高さ480mm
- バキュームポンプ能力/16/19m³/h
- 電源/三相200V(50/60Hz) 1.3kW
- 質量/61kg

200V デジタル プログラム  
時間設定 センサー設定 ダブルシール 液体プレート





## INDEX

### オーブン機器

21 バームクーヘンオーブン  
BUE01B

22 ベーカーリーオーブン  
NE32EB

ピザオーブン  
MPZ10A

## 小型 バームクーヘン オーブン

Baumkuchen Oven-mini



Spec:One Roll Baking

自家製  
バームクーヘンを  
始めるなら…。

NEW



操作部

カウンター部

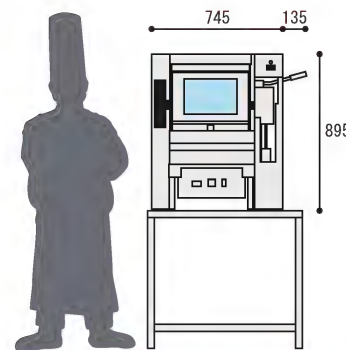
小型卓上タイプ (電気式)

型式 **BUE01B**

本体価格 (税別) **¥880,000**

- 外形寸法/幅745(+135)×奥行800×高さ895mm
- 電源/三相200V 50/60Hz
- 消費電力/5.4kW
- 定格電流/15A
- 回転速度/(50Hz)30rpm (60Hz)36rpm
- 焼成サイズ/直径(MAX)180mm×長さ380mm
- 製品質量/120kg
- 生地タンク容量/10L

※本製品の仕様は、改良等の為予告無く変更することがあります。



### 操作手順



①生地を本体にセットします。

②めん棒を本体にセットします。

③ハンドルを操作し、めん棒に生地を付けます。

④ヘラを使って形を整えます。

⑤(③~④)を繰り返します。

⑥焼成後ラックに掛けます。

### 周辺機器

ミキサー

めん棒・専用ラック

- ラック(BUR02A)2本掛け用 ¥150,000(税別)
- めん棒(BUA60A) φ60mm ¥20,000(税別)
- ※φ30mmもあります。
- 成形板(BUASEA) ¥5,200
- トンボ
- 包丁(33cm)

## 電気式 ベーカーリー オーブン

Bakery Convection Oven



■ 欧州天板(600×400mm)×4枚差し

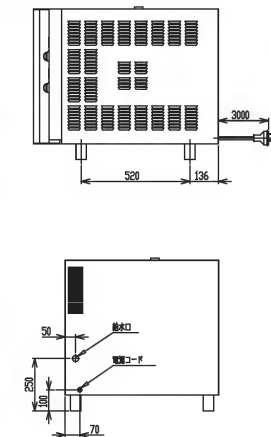
■ 天板ピッチ 高さ=110mm

型式 **NE32EB**

本体価格 (税別) **¥880,000**

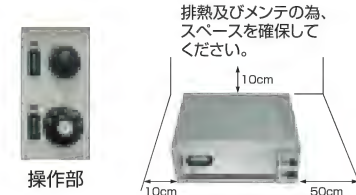
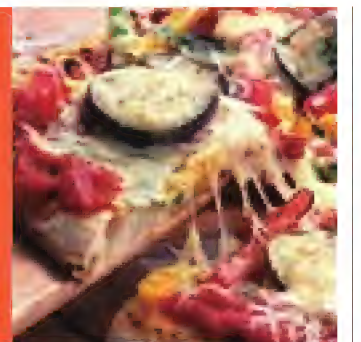
- 外形寸法/幅735×奥行810×高さ730mm
- 庫内寸法/幅490×奥行700×高さ520mm
- 使用天板/欧州天板(600×400)4枚
- 温度調節範囲/50~320℃
- 電源/単相200V 50/60Hz
- 定格消費電力/5500W
- 運転電流/27.5/27.5A
- 給水口/3/4" B.S.P.(最大圧力550kPa)
- 質量(本体重さ)/101kg

- 欧州天板
- コンベクション
- 4枚差し
- 加湿機能
- デジタル表示
- 単相200V



## 電気式 ピザ オーブン

Electric Pizza Oven



排熱及びメンテの為、スペースを確保してください。

2 オープンは2段積み可能です。

型式 **MPZ10A**

本体価格 (税別) **¥130,000**

- 外形寸法/580×475×245mm
- 庫内寸法/410×360×80mm
- 電源/単相200V 50/60Hz
- 定格消費電力/1.15kW
- 温度調節/100~350℃
- タイマー/0~30分
- 焼成サイズ/最大φ300mm
- 質量(本体重さ)/23.5kg





INDEX

加熱機器

- 23 釜めし炊飯器  
JKM-10  
かまど型炊飯器  
(LP)GCKLPA  
(13A)GCKTGA

焼き物器

- 24 串焼き器  
GKY03A  
GKY04A  
焼き物器  
GY-4  
GY-6  
GY-7  
GY-9  
GY-6S  
GY-7S  
GY-9S  
両面焼き器  
GRY-33  
GRY-43  
GRY-66

鉄板焼き器

- 24 IH式テーブル  
電気式テーブル  
ガス式テーブル  
カウンター・グリドル

ガス式  
釜めし  
炊飯器



マイコン・  
全自動タイプ

釜めし炊飯器



JKM-10

型式 JKM-10

本体価格 (税別) **¥1,050,000**

※(五徳/付属) 釜・圧力フタ/別売

型 式	JKM-10 (10ヶ炊)
寸 法	幅987 × 奥行577 × 高さ360mm
定 格 電 圧	AC100V (50/60Hz)
消 費 電 力	150W
ガ ス 消 費 量	17.4 kW (15,000 kcal/h) ※1釜当り 強火: 1,500kcal/h 弱火: 500kcal/h
ガ ス 接 続 径	LPG: φ9.5ホースエンド or R1/2 13A: φ13ホースエンド or R1/2
重 量	50kg (本体のみ)
タイマー時間	強火: 1~60分 弱火: 1~60分 追い炊き: 0~6分
安 全 装 置	立消え安全装置 (フレイムロッド式)

- マイコンで炊飯を制御!!  
釜に材料を入れてセットするだけで、後は炊飯器が自動的に炊き上げますから、手間要らずで美味しい釜めしが出来上がります。
- 圧力をかけながら炊飯する圧力フタがポイント。  
炊飯時間が短く、しかも美味しく炊き上がります。
- 具の工夫で様々なメニューが可能。  
お子様からお年寄りまで幅広い人気を集めます。

■別売品



圧力フタ 5,800円



釜めしセット 4,800円

ガス式  
大釜  
炊飯器



3升炊きタイプ

かまど型炊飯器

NEW



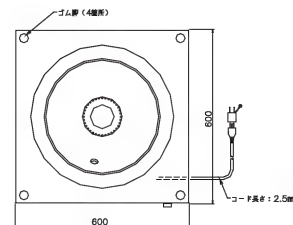
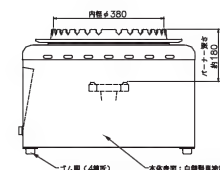
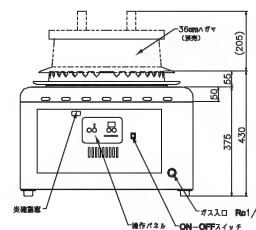
※釜は別売です。

型式 (LP)GCKLPA  
(13A)GCKTGA

本体価格 (税別) **¥550,000**

- ガス種/LPG又は都市ガス13A
- 火力/強火・弱火(2段切替え)
- ガス消費量/(強火)6.6kW(弱火)4.4kW
- 電源/単相 100V (50/60Hz)
- 消費電力/17W
- 点火方式/連続スパーク方式
- ガス接続方法/Rc1/2(ネジ)又はφ9.5mmホースエンド
- 安全装置/立消え安全装置、異常加熱防止装置付
- 質量/46kg(羽釜含まず)
- 別売品/羽釜(36cm)、木蓋

寸法(mm)



ガス式  
焼き物器

ガス式焼き物器  
焼き物名人

「焼き物名人」シリーズは、強火力バーナーにより、放熱板の温度を750℃以上にすることで、油・タレの付着を防ぎ煙を大幅に削減することができるガス式の焼き物器です。

串焼き専用の  
コンパクトタイプ  
串焼き器



GKY03A

串焼き専用タイプ

GKYシリーズ

型式 GKY03A **¥82,000**

- 標準インプット/4,000kcal/h (4.6kW)
- 外形寸法/幅520×奥行290×高さ225mm
- 質量/8kg

型式 GKY04A **¥112,000**

- 標準インプット/7,850kcal/h (9.1kW)
- 外形寸法/幅990×奥行230×高さ225mm
- 質量/15kg

焼面(火床)寸法

型 式	幅	奥行
GKY03A	300mm	130mm
GKY04A	640mm	130mm



両面焼き器



GRY-43

両面グリラータイプ

GRYシリーズ

型式 GRY-33 **¥378,000**

- 標準インプット/9,600kcal/h (11.1kW)
- 外形寸法/幅705×奥行635×高さ770mm
- 質量/43kg

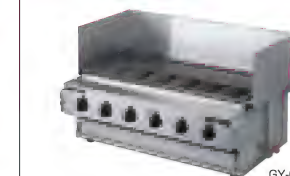
型式 GRY-43 **¥437,000**

- 標準インプット/13,900kcal/h (16.1kW)
- 外形寸法/幅940×奥行635×高さ770mm
- 質量/50kg

型式 GRY-66 **¥609,000**

- 標準インプット/18,600kcal/h (21.6kW)
- 外形寸法/幅1,035×奥行635×高さ770mm
- 質量/61kg

お店に合わせて選べる  
豊富なバリエーション  
焼き物器



GY-6

下火式タイプ

GYシリーズ

型式 GY-4 **¥112,000**

- 標準インプット/7,600kcal/h (8.8kW)
- 外形寸法/幅550×奥行503×高さ450mm
- 質量/21kg

型式 GY-6 **¥160,000**

- 標準インプット/11,400kcal/h (13.2kW)
- 外形寸法/幅770×奥行503×高さ450mm
- 質量/27kg

型式 GY-7 **¥195,000**

- 標準インプット/13,300kcal/h (15.4kW)
- 外形寸法/幅880×奥行503×高さ450mm
- 質量/30kg

型式 GY-9 **¥240,000**

- 標準インプット/17,000kcal/h (19.7kW)
- 外形寸法/幅1,100×奥行503×高さ450mm
- 質量/39kg

型式 GY-6S **¥193,000**

- 標準インプット/13,200kcal/h (15.4kW)
- 外形寸法/幅770×奥行503×高さ450mm
- 質量/28kg

型式 GY-7S **¥227,000**

- 標準インプット/15,100kcal/h (17.6kW)
- 外形寸法/幅880×奥行503×高さ450mm
- 質量/31kg

型式 GY-9S **¥264,000**

- 標準インプット/18,800kcal/h (21.9kW)
- 外形寸法/幅1,100×奥行503×高さ450mm
- 質量/40kg

焼面(火床)寸法

型 式	幅	奥行
GY-4	450mm	303mm
GY-6	670mm	303mm
GY-7	780mm	303mm
GY-9	1,000mm	303mm



焼面(火床)寸法

型 式	幅	奥行	高さ
GRY-33	340mm	360mm	160
GRY-43	475mm	360mm	260
GRY-66	680mm	360mm	260

鉄板焼き器



IH式テーブル

近日  
発売



洋卓セット

- 鉄板寸法/幅600×奥行360×厚み9mm
- テーブル寸法/幅1,200×奥行800×高さ700mm
- 脚/2本脚(スチール製)

熱効率が高い  
IH調理器の熱効率は約90%(電気式約60%、ガス式約50%)と高く、ランニングコストを低く抑えることができます。

空調負荷が低い  
IH式鉄板焼は輻射熱が少ないため、空調負荷はガス式タイプの50~60%に抑えることができます。

IH式ならではの制御機能



※別冊専用カタログ  
あります。

電気式テーブル



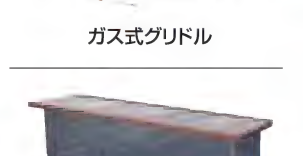
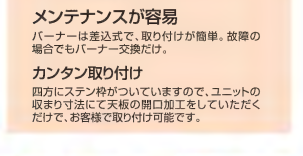
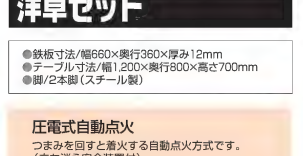
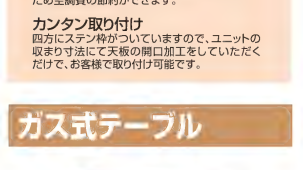
洋卓セット

- 鉄板寸法/幅700×奥行360×厚み8mm
- テーブル寸法/幅1,200×奥行800×高さ700mm
- 脚/4本脚(木製)

カンタン操作  
燃焼運転(180℃)と保温(120℃)の切り替えがワンタッチでできます。

空調負荷が低い  
ガス式と比べて熱効率高く、輻射熱が少ないため空調費の節約ができます。

カンタン取り付け  
四方にステン棒がついていますので、ユニットの収まり寸法にて天板の開口加工をしていただくだけで、お客様で取り付け可能です。



カウンターテーブルタイプ



## INDEX

### すきやき鍋

- 25 すきやき鍋  
201  
SY-11  
218

### やまが鍋

- 401  
402  
413

### ステーキ皿

#### 27 ステーキ皿

- 301  
314  
308  
316  
303  
309  
323  
312  
322  
ST-12  
ST-14

#### 28

- 304  
317  
313  
305  
306  
315  
301  
304  
324  
325

### しゃぶしゃぶ鍋

#### 29 しゃぶしゃぶ鍋

- CR-13  
516  
515

### 釜めし用鍋

#### 422

### 釜めし用鍋

- 29 釜めし用鍋  
422

### ガス式釜めし炊飯器

- 29 釜めし炊飯器  
JKM-10

### 焼肉用鉄板

#### 30 焼肉用鉄板

- 512  
511  
CR-18

### ジンギスカン鍋

#### 30 ジンギスカン鍋

- CR-17  
519

### 焼きいも鍋

- 30 焼きいも鍋  
CR-19



## すきやき鍋

油なじみが良く、  
熱まわりも均一で  
コゲつきにくい。

### すきやき鍋



#### 201 ハンドル付

- |      |        |       |
|------|--------|-------|
| 16cm | ¥2,900 | 梱入数10 |
| 18cm | ¥3,000 | 梱入数10 |
| 20cm | ¥3,200 | 梱入数10 |
| 22cm | ¥3,500 | 梱入数10 |
| 24cm | ¥3,700 | 梱入数10 |
| 26cm | ¥4,000 | 梱入数10 |
| 28cm | ¥4,400 | 梱入数10 |



#### SY-11 ツル付<クロ> ㊦

- |      |        |       |
|------|--------|-------|
| 18cm | ¥2,800 | 梱入数10 |
| 24cm | ¥3,600 | 梱入数10 |
| 26cm | ¥4,000 | 梱入数10 |
| 28cm | ¥4,700 | 梱入数 6 |
| 30cm | ¥5,300 | 梱入数 6 |



#### 218 あられ

- |      |        |       |
|------|--------|-------|
| 24cm | ¥3,900 | 梱入数10 |
|------|--------|-------|

## やまが鍋



㊦ 電磁調理器にも使用できます。  
(電磁調理器の仕様によりお使いになれない場合もあります)

## やまが鍋



(杓子付)



(敷台付)

#### 401 やまがなべ

- |            |        |       |     |
|------------|--------|-------|-----|
| 15cm (敷台付) | ¥3,000 | 梱入数12 | 段なし |
| 16cm (敷台付) | ¥3,300 | 梱入数12 | 段なし |
| 18cm (杓子付) | ¥4,000 | 梱入数12 | 段なし |
| 21cm (杓子付) | ¥4,800 | 梱入数 6 | 段なし |
| 24cm (杓子付) | ¥6,100 | 梱入数 6 | 段なし |
| 27cm (杓子付) | ¥8,300 | 梱入数 6 | 段付き |
| 30cm (杓子付) | ¥9,900 | 梱入数 6 | 段付き |

内面/茶ホーロー仕上



#### 402 やまがセット

(燃料皿セット)

- |      |        |       |
|------|--------|-------|
| 15cm | ¥4,800 | 梱入数12 |
| 16cm | ¥5,100 | 梱入数12 |
| 18cm | ¥5,800 | 梱入数12 |
| 21cm | ¥7,000 | 梱入数 6 |

内面/茶ホーロー仕上

(鍋とコンロ他は別梱包です。)



#### 413 やまがなべ<黒塗り>

- |            |        |       |     |
|------------|--------|-------|-----|
| 15cm (敷台付) | ¥2,000 | 梱入数12 | 段なし |
| 16cm (敷台付) | ¥2,400 | 梱入数12 | 段なし |
| 18cm (敷台付) | ¥2,900 | 梱入数12 | 段なし |
| 21cm (敷台付) | ¥3,500 | 梱入数 6 | 段なし |
| 24cm (敷台無) | ¥4,600 | 梱入数 6 | 段なし |
| 27cm (敷台無) | ¥6,600 | 梱入数 6 | 段付き |
| 30cm (敷台無) | ¥7,900 | 梱入数 6 | 段付き |

内面/黒塗装仕上

### 別売品

<p><b>701 鑄鉄製コンロ(敷台付)</b></p> <p>小・13×9cm ¥1,400 梱入数12</p>	<p><b>703 固形燃料皿</b></p> <p>鑄鉄製 ¥400</p>	<p><b>704 敷台&lt;焼杉&gt;</b></p> <p>小(15・16・18cm用) ¥300 大(20・21・24cm用) ¥400</p>	<p><b>杓子</b></p> <p>小・6.7×16cm ¥750 大・8.6×20.5cm ¥1,100</p>
------------------------------------------------------------	-----------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------

### 鉄器のメンテナンスについて

#### ■使い初めは

鉄鍋特有の匂いを消し、油や汁のなじみをよくするため野菜くずを使って空焚きをしてください。

#### ■煮物などに使う鍋の場合

最初は何度か湯を沸かしては捨てて、なじみをよくします。また野菜くずを煮ると、塗料の匂いを抑えることができます。

#### ■すき焼き鍋などの場合

使い初めは、少量の油で空焚きを行ってください。(油から煙が立つまで熱してそれらを捨てる作業を何度か行ってください。)野菜くずを炒めると、塗料の匂いを抑えることができます。鉄器は使い込むほどに、油のなじみが良くなります。

#### ■使用中は

具の中のタンニンが鉄分と化合して、黒いタンニン鉄となるのを防ぐため、具は鍋の中に入れたまま冷やさず、必ず別の容器に移しかえておいてください。

#### ■使用後は

洗剤はなるべく使わず、温水を使ってささらやたわしで汚れを落とすのがコツです。こうすることで油なじみがよくなり、焦げ付きにくくなります。使用後は空焚きで水分を完全に取って置いてください。しまっておく場合は、吸湿性の良い紙(新聞紙など)に包んで乾燥した場所で保管してください。



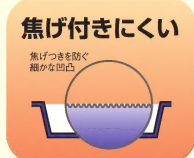
## 鉄器の特長



鉄はいったん溜め込んだ熱を簡単には逃がしません。アルミ鍋と比較しても熱が冷めるまでに1.5倍もの時間を要します。ですから、すき焼きやステーキなど熱さを活かした料理に鉄器は最適と言えます。



現代人に不足がちな鉄分。食品から摂ることも大事ですが鉄器で調理を行うと微量ながら溶け出します。継続的にお使いになっていただければ、鉄分の補給にも役立ちます。



鑄鉄器の表面は細かい凹凸でおおわれています。これは鑄型の砂目が写し取られたもので、ここに油がしみこみ、さらに過熱された空気が入り込むことで焦げ付きを防ぐはたらきをします。



鑄鉄器は保温性が高く、温度差がでにくい特性をもっています。温度ムラが少ないことで、料理が一層おいしく仕上がります。



※商品・木台等の色は、カタログと異なる場合がございます。



ステーキ皿

 <p><b>301 小判</b> ㊦ 小・24cm ¥2,200 梱入数12 大・30cm ¥3,200 梱入数12 (専用ハンドル 707 別売)</p>	 <p><b>316 小判&lt;浅型&gt;</b> ㊦ 小・25cm ¥2,300 梱入数12 大・30cm ¥3,500 梱入数12 (専用ハンドル 711 別売)</p>	 <p><b>323 ライン</b> 27cm ¥3,600 梱入数12 (専用ハンドル 711 別売)</p>	 <p><b>ST-12 さざ波</b> ㊦ 24cm ¥3,200 梱入数12 (ハンドル付)</p>
 <p><b>314 花型</b> ㊦ 30cm ¥3,600 梱入数12 (専用ハンドル 711 別売)</p>	 <p><b>303 若葉</b> 30cm ¥3,500 梱入数12 (専用ハンドル 711 別売)</p>	 <p><b>312 アニマル</b> 30cm ¥4,500 梱入数12 (専用ハンドル 712 別売)</p>	 <p><b>ST-14 笹小判</b> ㊦ 24cm ¥3,200 梱入数12 (ハンドル付)</p>
 <p><b>308 角型</b> 小・24cm ¥2,500 梱入数12 大・28cm ¥3,300 梱入数12 (専用ハンドル 706 別売)</p>	 <p><b>309 長方形</b> 小・18cm ¥2,200 梱入数12 大・23cm ¥3,200 梱入数12 (専用ハンドル 707 別売)</p>	 <p><b>322 デラックス角S型</b> 29cm ¥3,600 梱入数12 (専用ハンドル 705 別売)</p>	

ステーキ皿



**304 丸型** ㊦  
小・17cm ¥2,200 梱入数12  
大・22cm ¥3,000 梱入数12  
(専用ハンドル 707 別売)



**317 丸型<浅型>** ㊦  
20cm ¥3,100 梱入数12  
(専用ハンドル 711 別売)



**301 小判** 24cm ㊦



**304 丸型** 17cm ㊦

木製に比べ  
軽くてあつかいやすい!!  
お手入れも簡単!!  
樹脂製木台 近日発売!!  
※商品・木台等の色は、カタログと異なる場合がございます。



近日発売



近日発売

 <p><b>313 丸ツバ</b> 18cm ¥2,800 梱入数12 (専用ハンドル 705 別売)</p>	 <p><b>306 深型丸</b> ㊦ 小・15cm ¥2,200 梱入数12 大・20cm ¥2,900 梱入数12</p>		
 <p><b>305 デラックス丸型</b> 22cm ¥4,000 梱入数12 (専用ハンドル 705 別売)</p>	 <p><b>315 柄付</b> ㊦ 小・17cm ¥2,400 梱入数12 大・20cm ¥3,300 梱入数12</p>	 <p><b>324 柄付浅型</b> 小・18cm ¥2,600 梱入数12 大・22cm ¥3,600 梱入数12</p>	 <p><b>325 柄付浅丸</b> ㊦ 小・20cm ¥4,500 梱入数12 大・24cm ¥5,500 梱入数12</p>

別売品

 <p><b>710 ベレット</b> 小・5.5×2.5cm ¥450 大・7.0×2.5cm ¥500</p>	 <p><b>706 ハンドル</b> ¥300</p>	 <p><b>707 ハンドル</b> ¥300</p>	 <p><b>711 ハンドル</b> ¥300</p>	 <p><b>712 ハンドル</b> ¥300</p>	 <p><b>713 ハンドル</b> ¥300</p>	 <p><b>705 ハンドル</b> ¥400</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

調理機  
PROCHIEF  
初雪氷削機  
Haisuyuk  
IH缶ウオーマー  
QuickHot  
フローズンドリンクマシン  
タオルウオーマー  
真空包装機  
電気式オーブン  
加熱機器  
TOKIWA 鉄器



※商品・木台等の色は、カタログと異なる場合がございます。



しゃぶしゃぶ鍋

しゃぶしゃぶ鍋



**CR-13 しゃぶしゃぶ鍋**  
24cm(深さ5cm) ¥6,100 梱入数4



**516 しゃぶしゃぶ鍋**  
26cm ¥6,600 梱入数4



**515 しゃぶしゃぶ鍋 ③**  
22cm(深さ7cm) ¥6,600 梱入数6

釜めし用鍋



釜めし用鍋



**422 アルミ釜めしセット**  
¥4,800 梱入数6  
外径 16.4cm×高さ9.0cm  
内径 12.0cm×深さ8.7cm  
(木台・木蓋・シャモジ付)



**圧力蓋**  
¥4,500 (422アルミ釜めしセット用)

ガス式  
釜めし炊飯器



釜めし炊飯器

マイコン・全自動タイプ



JKM-10

型式 **JKM-10** (10炊数)

本体価格 (税別) **¥1,050,000**

型 式	JKM-10 (10炊数)
寸 法	幅987 × 奥行577 × 高さ360mm
定 格 電 圧	AC100V (50/60Hz)
消 費 電 力	150W
ガ ス 消 費 量	17.4 kW (15,000 kcal/h) ※1釜当たり 強火:1,500kcal/h 弱火:500kcal/h
ガ ス 接 続 径	LPG:φ9.5ホースエンド or R1/2 13A:φ13ホースエンド or R1/2
重 量	50kg (本体のみ)
タイマー時間	強火:1~60分 弱火:1~60分 追い炊き:0~6分
安 全 装 置	立消え安全装置 (フレイムロッド式)

- マイコンで炊飯を制御!!  
釜に材料を入れてセットするだけで、後は炊飯器が自動的に炊き上げますから、手間要らずで美味しい釜めしが出来上がります。
- 圧力をかけながら炊飯する圧力フタがポイント。炊飯時間が短く、しかも美味しく炊き上がります。
- 具の工夫で様々なメニューが可能。お子様からお年寄りまで幅広い人気を集めます。

別売品



圧力フタ 5,800円



釜めしセット 4,800円



釜めしセット 4,800円

焼肉用  
鉄板



ジンギスカン鍋

焼きいも用鍋



焼きいも用鍋



**CR-19 いも太くん**  
25cm(深さ8cm) ¥6,100 梱入数4

**E** 電磁調理器にも使用できます。  
(電磁調理器の仕様によりお使いになれない場合もあります)

焼肉用鉄板



**512 オイル焼<丸> ③**

30cm ¥6,100 梱入数5  
35cm ¥7,300 梱入数5  
内面/特殊ホーロー仕上  
(専用ハンドル705付)



**511 オイル焼<角> ③**

25×25cm ¥5,300 梱入数5  
25×30cm ¥5,600 梱入数5  
30×30cm ¥6,200 梱入数5  
33×33cm ¥7,200 梱入数5  
内面/特殊ホーロー仕上  
(専用ハンドル705付)



**CR-18 ステーキグリル ③**

25×25cm ¥3,500 梱入数6  
※鉄板表面の凸凹により、余計な油が内に戻りません

ジンギスカン鍋



**CR-17 ジンギスカン鍋**

26cm ¥2,900 梱入数10  
29cm ¥3,100 梱入数10



**519 ジンギスカン鍋特大**

32cm ¥4,300 梱入数5





# 別冊カタログのご紹介

## IH調理機器カタログ

厨房革命!!  
クリーン&セーフティー  
PRO CHEF IH調理機器



### IH調理機器カタログ



## 鉄板焼き器カタログ

IH式・電気式・ガス式を取り揃え  
お好み焼き〜ステーキまで  
あらゆるシーンに対応!!



### 鉄板焼き器カタログ



## カフェ&スイーツ機器カタログ

デザート・ドリンク用機器と  
バームクーヘン・ドーナツ・ベーカリー  
ピザ等のオープン・加熱機器



### カフェ&スイーツ機器カタログ



## 無煙ロースターカタログ

焼肉・海鮮焼きに最適!!  
ガス式のロースター  
お店に合わせた豊富な品揃え



### 無煙ロースターカタログ



ご使用の前に必ず取扱説明書をよくお読み下さい。

このカタログの掲載内容は、平成25年2月現在のものです。価格・仕様などは改良のため予告なく変更することがあります。

日本能率協会・日本厨房工業会会員

株式会社 **中部コーポレーション**

東京(営) / TEL03(5833)9968 中部(営) / TEL0594(32)1131

大阪(営) / TEL06(6788)2251 福岡(営) / TEL092(474)1312

ご用命、お問い合わせは…